

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0147 —2025

供厦食品 牡蛎

Food for Xiamen-Edible Oyster

2025-04-30 发布

2025-04-30 实施

厦门市食品安全工作联合会

发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市食品药品质量检验研究院、福建省水产研究所、厦门市疾病预防控制中心、厦门鉴科检测技术有限公司、厦门元初食品股份有限公司、厦门夏商农产品检测有限公司。

本文件主要起草人：陈佳璐、骆和东、刘智禹、洪华荣、翁琴云、叶雅真、李平、游青、华洋静玲、金星、李婷婷、徐燕红。

供厦食品 牡蛎

1 范围

本文件规定了供厦食品 牡蛎的技术要求和检验方法。

本文件适用于牡蛎活体及贝肉。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.42 食品安全国家标准 食品微生物学检验 诺如病毒检验
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.137 食品安全国家标准 食品中锑的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.198 食品安全国家标准 贝类中失忆性贝类毒素的测定
- GB 5009.212 食品安全国家标准 贝类中腹泻型贝类毒素的测定
- GB 5009.213 食品安全国家标准 贝类中麻痹性贝类毒素的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5009.261 食品安全国家标准 贝类中神经性贝类毒素的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 29682 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 高效液相色谱法
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量

GB 31656.11 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素、多西环素残留量的测定

NY/T 1329 绿色食品 海水贝

SN/T 4251 出口贝类中原多甲藻酸类贝类毒素的测定 液相色谱-质谱/质谱法

农业部1077公告-1-2008 水产品中17种磺胺类及15种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定

表 1 感官要求

项目	要求		检验方法
	活体	贝肉	
外观	贝壳完整无破碎，表面无肉眼可见 泥污和寄生物	肉体饱满，无干耗（失水）、软 化现象	取约 500g 产品置于白色瓷盘上，在 光线充足、无异味的环境中检查外 观、组织状态，嗅其气味。气味和组 织状态不能判定时可进行水煮试验。
气味	有牡蛎固有的鲜美和微腥气味， 无异味	有牡蛎固有的鲜美和微腥气味， 无异味	
状态	外壳平时微张开，离水时双壳闭合 有力，肉质饱满、软滑、滑腻有弹 性，肉体呈乳白色或者灰白色，体 液澄清、白色或淡灰色。	肌肉组织致密有弹性，呈乳白色 或者灰白色	
杂质	无外来杂质，无空壳，壳内无泥沙	无混入甲壳碎片，无外来杂质	
水煮 实验	具有牡蛎特有的鲜味和口感，无异味		取约 100g 洗净样品，放入容器中， 加适量饮用水，加盖，煮 2min ~ 2.5min，打开容器盖，闻气味，品尝 肉质。

4.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	项目英文名称	指标要求	检验方法	备注
挥发性盐基氮/（mg/100g）	Volatile base nitrogen	≤15 ^a	GB/T 5009.228	采用 GB 2733
		≤10 ^b		/
^a 不适用于活体。				
^b 适用于生食牡蛎。				

4.3 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项 目	项目英文名称	指标要求	检验方法	备注
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	Lead	≤1.0	GB 5009.12或 GB 5009.268	采用 NY/T 1329，严于 GB 2762（限值 1.5）
镉 /（mg/kg）	Cadmium	≤1.0	GB 5009.15或 GB 5009.268	参考欧盟（EU）2023/915《食品中污染物限量法规》，严于 GB 2762（限值 2.0）
铬 /（mg/kg）	Chromium	≤1.0	GB 5009.123或 GB 5009.268	参考香港《食物掺杂（金属杂质含量）规例》，严于 GB 2762（限值 2.0）
锑 /（mg/kg）	Antimony	≤1.0	GB 5009.137或 GB 5009.268	参考香港《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（限值 1.0）
无机砷 ^a /（mg/kg）	Inorganic arsenic	≤0.5	GB 5009.11	采用 GB 2762
甲基汞 ^b /（mg/kg）	Methylmercury	≤0.3	GB 5009.17	参考日本《食品中的环境污染物，天然毒素临时法规值》，严于 GB 2762（限值 0.5）
多氯联苯 ^c /（μg/kg）	polychlorinated biphenyls, PCBs	≤20	GB 5009.190	采用 GB 2762
^a 对于制定无机砷限量的食品可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷，否则，需测定无机砷含量再作判定。 ^b 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞，否则，需测定甲基汞含量再作判定。 ^c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180 总和计。				

4.4 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763、GB 2763.1的规定，农药残留的检验应遵守相应国家标准和行业规定的规定。

4.5 兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650、GB 31650.1、农业农村部公告（第250号）、农业部公告（第2292号）的相关规定，同时符合表4的规定，兽药残留的检验应遵守相应国家标准和行业规定的规定。

表 4 兽药残留限量

项 目	项目英文名称	指标要求	检验方法	备 注
磺胺类 ^a /（μg/kg）	Sulfonamides	不得检出	农业部 1077 号公告-1	采用 NY/T 1329，严于 GB 31650（限值 100）
土霉素/金霉素/四环素(单个或复合物) /（μg/kg）	Oxytetracycline/ Chlortetracycline/ Tetracycline	≤100	GB 31656.11	采用 NY/T 1329，严于 GB 31650（未规定限值）

表 4（续）

项 目	项目英文名称	指标要求	检验方法	备 注
青霉素/（μg/kg）	Benzylpenicillin	≤50	GB29682	参考香港地区《食物内有害物质 规例》，严于 GB 31650（未规 定限值）
双氯青霉素/（μg/kg）	Dicloxacillin	≤300	GB 29682	
a 磺胺类（总量）项目至少包含磺胺嘧啶（Sulfadiazine）、磺胺二甲基嘧啶（Sulfamethazine）、磺胺甲基嘧啶（Sulfamerazine）、磺胺甲恶唑（Sulfamethoxazole）、磺胺间二甲氧嘧啶（Sulfadimethoxine）、磺胺邻二甲氧嘧啶（Sulfadoxine）、磺胺间甲氧嘧啶（Sulfamonomethoxine）、磺胺氯吡嗪（Sulfachloropyridazine）、磺胺噻恶啉（Sulfachinoxalin）、磺胺噻唑（Sulfathiazole）、磺胺二甲异噻唑（Sulfisoxazole）、磺胺甲噻二唑（Sulfamethiazol），如检出其他磺胺药物残留，一并计入磺胺类（总量）并判定。				

4.6 贝类毒素限量

贝类毒素限量应符合表5的规定。

表 5 贝类毒素限量

项 目	项目英文名称	指标要求	检验方法	备 注
麻痹性贝类毒素总量/（mg/kg）	PSP	不得检出（≤0.075）	GB 5009.213	采用 NY/T 1329
失忆性贝类毒素 （以软骨藻酸（DA）计）/（mg/kg）	ASP	不得检出（≤0.3）	GB 5009.198	
腹泻性贝类毒素 （以大田软海绵酸（OA）计）/（mg/kg）	DSP	≤0.16	GB 5009.212	参考台湾地区《食品 中污染物及毒素卫 生标准》
原多甲藻酸贝类毒素/（mg/kg）	AZP	≤0.16	SN/T 4251	
神经性贝类毒素 /（MU/kg）	NSP	≤200	GB 5009.261	
注：麻痹性贝类毒素总量以 GTX1、GTX4、GTX2、GTX3、GTX5、dcGTX2、dcGTX3、dcSTX、neoSTX、STX 总量计。				

4.7 微生物指标

微生物指标应符合表6的规定，即食牡蛎还应符合表7的规定。

表 6 微生物指标

项 目	项目英文名称	指标要求	检验方法
诺如病毒	Norovirus	阴性	GB 4789.42

表 7 即食牡蛎微生物指标

项 目	项目英文名称	采样方案及限量				检验方法	备 注
		n	c	m	M		
菌落总数 /（CFU/g）	Aerobic plate count	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2	采用 GB 10136
大肠菌群 /（CFU/g）	Coliforms	5	2	10	10 ²	GB 4789.3	
沙门氏菌 /（/25g）	Salmonella	5	0	0	/	GB 4789.4	采用 GB 29921

表7（续）

项 目	项目英文名称	采样方案及限量				检验方法	备 注
		n	c	m	M		
副溶血性弧菌 /（MPN/g）	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	5	1	100	1000	GB 4789.7	采用 GB 29921
单核细胞增生李斯特氏菌 /（CFU/g）	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100	/	GB 4789.30	
金黄色葡萄球菌 /（CFU/g）	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	1	100	1000	GB 4789.10	采用 NY/T 1329
致泻大肠埃希氏菌 /（/25g）	diarrheagenic <i>Escherichia coli</i>	5	0	0	/	GB 4789.6	
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数，c 为最大可允许超出 m 值的样品数，m 为微生物指标可接受水平限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案），M 为微生物指标的最高安全限量值。							

4.8 食品添加剂

不得使用食品添加剂，不得添加任何香精香料，不得添加非食用物质。

参 考 文 献

- [1] 农业部公告 第2292号《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》
 - [2] 农业农村部公告 第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》
 - [3] 香港地区《食物内有害物质规例》（第132AF章）
 - [4] 香港地区《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（2019版）
 - [5] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》（2021版）
 - [6] 欧盟(EU) 2023/915《食品中污染物限量法规》
 - [7] 日本《食品中的环境污染物，天然毒素临时法规值》（2020版）
 - [8] DB44/T 1808 《地理标志产品 南澳牡蛎》
-